



# Paprikastreifenmix dreifarbig BIO tiefgefroren DE-ÖKO-006

1.	Angaben zum Produkt				
	Artikel	Bio Paprikastreifenmix dreifarbig			
	Produktgruppe	TK-Gemüse, BIO			
	Herkunftsländer	Türkei, Spanien			
	Produktbezeichnung	Paprikastreifenmix dreifarbig, BIO, tiefgefroren			
		To specification and an arrangements.			
2.	Nährwertangaben				
	Auf 100 g				
	Brennwert	208 kJ / 50 kcal			
	Fett	0,39 g			
	davon:				
	gesättigte Fettsäuren	0,07 g			
	Kohlenhydrate	8,30 g			
	davon:				
	Zucker	5,03 g			
	Ballaststoffe	3,82 g			
	Eiweiß	1,30 g			
	Salz*	0,01 g			
	zgehalt ist ausschließlich auf die Anwesenheit des natürlich	vorkommenden Natriums zurückzuführen. Nährwerte unterliegen			
Schwan	kungen bzw. Änderungen. Abweichungen zu vorher deklarie	rten Ware sind möglich.			
3.	Lagerbedingungen				
	Temperatur:	< -18° C			
	Mindesthaltbarkeit:	2 Jahre ab Produktionsdatum			
	Restlaufzeit:	mind. 6 Monate bei Anlieferung			
4.	Verpackung				
	Verpackungseinheit(VE)	1x10 kg-Karton, 4x2,5 kg-Karton			
	Primärverpackung	Polyethylenbeutel			
	Sekundärverpackung	Kartons			
	Transportverpackung	Europalette oder H1-Palette			
	Nettofüllmenge	10 kg			
5.	Produktbeschreibung:				
	Die frische, gesunde Rio Rohware wird ge	waschen in Streifen geschnitten blanchiert			
	Die frische, gesunde Bio Rohware wird gewaschen, in Streifen geschnitten, blanchiert und individuell eingefroren, aus kontrolliert biologischem Anbau.				
	and maividuell elligenoren, aus kontrolliert biologischem Ambau.				
6.	Sensorik (Produktbeschreibung)				
	Aussehen	annähernd gleichmäßig geschnitten			
	Farbe	uniform rot, grün und gelb			
	Geruch	arttypisch			
	Geschmack	arttypisch			

	Version	2 gültig ab 21.01.2020
	Seite	1 von 4
Ī	Dateiname	VK-Spezifikation_BIO_Paprikastreifenmix-dreifarbig





# Paprikastreifenmix dreifarbig BIO tiefgefroren DE-ÖKO-006

7. Zutatenverzeichnis	(Hau	ptbest	andteile) in	%
Zutaten			[%]	tierischer / pflanzlicher Herkunft
1. Paprika rot (Bio)			33,3	pflanzlich
2. Paprika grün (Bio)			33,3	pflanzlich
3. Paprika gelb (Bio)			33,3	pflanzlich
8. Behandlung mit io	nisiere	enden		promise in the second
∏ia				
wenn ja, welche	2			
X nein	:		l	
9. Allergie- u. stoffwe	chsel	<mark>releva</mark> ı	<mark>nte Angabe</mark> i	1
Das Produkt enthält	Ja	Nein	In Spuren	Genaue Beschreibung / Ursprungsquelle
Erdnusseiweiß		Х		
Hühnereiweiß		X		
Milcheiweiß		X		
Milchzucker (Laktose)		Х		
Schwefeldioxid und		Х		
Sulfite als SO <sub>2</sub>				
(> 10 ppm)				
Sellerie und		Х		
Sellerieerzeugnisse				
Sojaeiweiß	$\perp$	X		
Glutenhaltiges		X		
Getreide und daraus				
hergestellte				
Erzeugnisse	+	V	<del>                                     </del>	
Sesamsamen und Sesam-		X		
samenerzeugnisse				
Senf und	+	Х		
Senferzeugnisse		_ ^		
Fisch und	$+\Box$	Х		
Fischerzeugnisse				
Krebstiere und	$\top$	Х		
Krebstiererzeugnisse		``		
Lupine und	$\top \sqcap$	Х		
Lupinenerzeugnisse		]		
Weichtiere		Х		
(Mollusken) und			_	
Weichtiererzeugnisse				
Schalenfrüchte, d.h.		Х		
Mandel (Amygdalus				
communis L.),				
•				
Haselnuss (Corylus	1.0005	<u> </u>		
Version 2 gültig ab 21.0	1.2020			
Seite 2 von 4  Dateiname VK-Spezifikation	BIO Don	rikastroifs	nmiy-droiforbia	





# Paprikastreifenmix dreifarbig BIO tiefgefroren DE-ÖKO-006

avellana), Walnuss			
(Juglans regia),			
Kaschunuss (Anacar-			
dium occidentale),			
Peccanuss (Carya			
illinoisis (Wangenh.) K. Koch), Paranuss			
(Bertholletia excelsa),			
Pistazie (Pistacia			
vera),			
Macadamianuss u. Queenslandnuss			
(Macadamia			
ternifolia) sowie			
daraus hergestellte			
Erzeugnisse			
10. Mikrobiologische Werte bei Ablauf MHD			
Parameter	Toleranz [KbE/g]		
Parameter Gesamtkeimzahl	Toleranz [KbE/g] ≤ 5.000.000		
Gesamtkeimzahl	≤ 5.000.000		
Gesamtkeimzahl E. coli Salmonellen in 25 g Listerien	≤ 5.000.000 ≤ 1.000		
Gesamtkeimzahl E. coli Salmonellen in 25 g Listerien Hefen	≤ 5.000.000 ≤ 1.000 negativ ≤ 100 ≤ 20.000		
Gesamtkeimzahl E. coli Salmonellen in 25 g Listerien	≤ 5.000.000 ≤ 1.000 negativ ≤ 100		
Gesamtkeimzahl E. coli Salmonellen in 25 g Listerien Hefen Schimmelpilze	≤ 5.000.000 ≤ 1.000 negativ ≤ 100 ≤ 20.000 ≤ 10.000		
Gesamtkeimzahl E. coli Salmonellen in 25 g Listerien Hefen Schimmelpilze	≤ 5.000.000  ≤ 1.000  negativ  ≤ 100  ≤ 20.000  ≤ 10.000  rechpartner für QS-Fragen:		
Gesamtkeimzahl E. coli Salmonellen in 25 g Listerien Hefen Schimmelpilze Ansp	≤ 5.000.000  ≤ 1.000  negativ  ≤ 100  ≤ 20.000  ≤ 10.000  rechpartner für QS-Fragen:  Frau Kathrin Girard		
Gesamtkeimzahl E. coli Salmonellen in 25 g Listerien Hefen Schimmelpilze  E-mail	<ul> <li>≤ 5.000.000</li> <li>≤ 1.000</li> <li>negativ</li> <li>≤ 100</li> <li>≤ 20.000</li> <li>≤ 10.000</li> <li>rechpartner für QS-Fragen:</li> <li>Frau Kathrin Girard</li> <li>kathrin.girard@agro-food.de</li> </ul>		
Gesamtkeimzahl E. coli Salmonellen in 25 g Listerien Hefen Schimmelpilze Ansp	≤ 5.000.000  ≤ 1.000  negativ  ≤ 100  ≤ 20.000  ≤ 10.000  rechpartner für QS-Fragen:  Frau Kathrin Girard		
Gesamtkeimzahl E. coli Salmonellen in 25 g Listerien Hefen Schimmelpilze  Ansp  E-mail Telefon  11. Verordnung (EG) 396/2005	<ul> <li>≤ 5.000.000</li> <li>≤ 1.000</li> <li>negativ</li> <li>≤ 100</li> <li>≤ 20.000</li> <li>≤ 10.000</li> <li>rechpartner für QS-Fragen:</li> <li>Frau Kathrin Girard</li> <li>kathrin.girard@agro-food.de</li> </ul>		

Die Höchstmengen an Rückständen liegen unter den in der Verordnung(EG) 396/2005 beschriebenen Werten.

### 12. Novel Food-/GVO-Verordnung

Die Ware darf gemäß Verordnung(EG) 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Verordnung (EG) 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen, nicht aus GVO bestehen, nicht aus GVO hergestellt worden sein, bzw. keine Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt wurden, einschließlich der Zusatzstoffe Aromen. Das Produkt ist kein neuartiges Lebensmittel gemäß der Novel Food Verordnung (Verordnung (EG) Nr. 258/97).

Version	2 gültig ab 21.01.2020
Seite	3 von 4
Dateiname	VK-Spezifikation_BIO_Paprikastreifenmix-dreifarbig





# Paprikastreifenmix dreifarbig BIO tiefgefroren DE-ÖKO-006

#### 13. Rechtliche Anforderungen

Der Hersteller und Lieferant sichert zu, dass das Produkt inkl. Verpackung allen in der EU zum Zeitpunkt der Lieferung geltenden lebensmittelrechtlichen sowie allen weiteren gesetzlichen Bestimmungen entspricht. Die Herstellung und Weiterverarbeitung des Produktes muss in Übereinstimmung mit den allgemeinen GHP-Grundsätzen (Gute-Hygiene-Praxis) unter Einhaltung hygienischer Bedingungen erfolgen. Die vorstehenden Angaben basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, die aufgrund sorgfältiger Untersuchungen zustande gekommen sind. Sie stellen jedoch keine Zusicherung im rechtlichen Sinne dar, da Schwankungen in grundsätzlich allen dargestellten Werten wegen der Verwendung natürlicher Rohstoffe nicht auszuschließen sind. Darüber hinaus können sich durch unsachgemäße Produkthandhabung Qualitätsänderungen ergeben, die außerhalb unseres Einflussbereiches liegen.

Diese Spezifikation wurde nach unserem besten Wissen und Gewissen erstellt. Sie ist vom Empfänger zu prüfen und entbindet ihn nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht.

#### 14. Pflanzenschutzmittel

Es dürfen ausschließlich Pflanzenschutzmittel zum Einsatz gebracht werden, welche sowohl gemäß Verordnung (EG) 834/2007 und (EG) 889/2008 in ihren jeweils gültigen Versionen, als auch in den entsprechenden Ursprungsländern zur Verwendung freigegeben sind. Darüber hinaus liegen die Höchstmengen an Rückständen unter den in der Verordnung(EG) 396/2005 beschriebenen Werten.

#### 15. IFS

Unsere Produkte stammen von Betrieben, welche i.d.R. IFS- und /oder BRC- und/oder FSSC 22000- zertifiziert sind.

Alle unsere Lieferanten/Produktionsbetriebe arbeiten ausnahmslos gemäß den Vorschriften des HACCP.

Oben genannte Institutionen sind von der GFSI (Global Food Safety Initiative) anerkannt.

#### 16. Anschrift

Agro Food Lebensmittel GmbH Bahnhofplatz 4 d 85540 Haar

Diese Spezifikation wurde elektronisch erstellt und ist deshalb auch ohne Unterschrift gültig.

Version	2 gültig ab 21.01.2020	
Seite	4 von 4	
Dateiname	VK-Spezifikation_BIO_Paprikastreifenmix-dreifarbig	